

Fées Mains by Marjorie



Caké Savoyard, jambon fumé et raclette

Les ingrédients :

200g de jambon blanc fumé - 200g de farine - 150g de fromage à raclette - 75g de beurre - 4 œufs - 1 paquet de levure chimique - 8 CàS de lait

Faire fondre le beurre à feu très doux et le laisser refroidir.

Couper le jambon en petits dés et râper le fromage à raclette.

Mélanger tous les ingrédients et verser la préparation dans un moule à caké beurré et fariné.

Enfourner 10mn dans le four préchauffé à 200°C puis poursuivre la cuisson à 150°C pendant environ 45mn pour un grand caké.

Attendre quelques minutes avant de le démouler et de le poser sur une grille à pâtisserie.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>